

Willkommen im „Südtiroler Gasthaus“ . . . . .	7
--	---

## Die Gasthäuser . . . . . 11

Oberraindlhof . . . . .	12
Eggwirt . . . . .	15
Lamm Mitterwirt . . . . .	16
Oberwirt . . . . .	19
Waldbichl . . . . .	20
Gfrillerhof . . . . .	23
Zum Hirschen . . . . .	24
Apollonia . . . . .	27
Patauner . . . . .	28
Zum Hirschen . . . . .	31
Vögele . . . . .	32
Kohlern . . . . .	35
Dorfner . . . . .	36
Krone . . . . .	39
Zum Turm . . . . .	40
Rösslwirt . . . . .	43
Fonteklaus . . . . .	44
Turmwirt . . . . .	47
Kircherhof . . . . .	48
Sunnegg . . . . .	51
Schaurhof . . . . .	52
Post . . . . .	55
Gassenwirt . . . . .	56
Jochele . . . . .	59
Saalerwirt . . . . .	60
Tló Plazores . . . . .	63
Drumlerhof . . . . .	64
Durnwald . . . . .	67
Adler . . . . .	68

## Die Rezepte . . . . . 71

### Antipasti

Löwenzahn-Spargel-Salat mit Wachteleiern . . . . .	72
Graukäsepraline mit Lauchcreme . .	74
Pochiertes Forellenfilet mit Sauerteig-Grissini und Salat . . . .	76
Bergartischocke mit gebeiztem Saibling . . . . .	78
Nonsberger Tortei di Patate mit Mortandela und Kartoffelsalat . .	80
Gebratenes Kalbsbries mit Steckrüben und Kräutersauce . . .	82
Blaukraut-Krapfen mit saurem Kalbskopf . . . . .	84
Duett vom Kalbskopf auf Kartoffelsalat . . . . .	86
Rehrücken mit Wildthymian- und Wacholderasche . . . . .	88

### Vorspeisen

Eisacktaler Weinsuppe . . . . .	90
Saure Suppe mit Morcheln . . . . .	92
Schüttelbrotbandnudeln mit Schnalser Käsefonduta . . . . .	94
Rohnennocken mit Graukäsecreme und Lauch . . . . .	96
Bärlauchteigtaschen mit Tomatenbutter . . . . .	98
Tisner Kürbis-Kastanien-Tirtln auf gedünstetem Weißkraut . . .	100
Bärlauchtagliolini mit Terlaner Spargel . . . . .	102

Tortelloni mit Radicchio und  
Kürbis . . . . . 104

Brennnessel-Kartoffel-Nocken  
mit Terlaner Spargel . . . . . 106

Polenta-Auflauf mit  
Gemüseragout . . . . . 108

Buchweizenpalatschinken mit  
Gutem Heinrich und Almkäse . . 110

Kastanien-Kartoffel-Gnocchi mit  
Lauchcreme . . . . . 112

Birnmehl-Tortelloni . . . . . 114

Mangold-Teigtaschen mit  
Nussbutter . . . . . 116

Erdäpfelblattln mit Sauerkraut. . . 118

Pressknödel mit Krautsalat . . . . 120

Pochierte Eier in der Maiskruste  
auf Schwarzkohl . . . . . 122

Blutnudeln mit Ahrntaler  
Graukäse . . . . . 124

Schüttelbrotspatzln mit Lamm-  
ragout und Stachelbeeren . . . . 126

**Hauptgerichte**

Stockfischgröstl . . . . . 128

Forelle Müllerin . . . . . 130

Spanferkelrücken mit Schüttelbrot-  
kruste und Steinpilzknödeln . . 132

Kalbskotelett mit Kräutern und  
Erdäpfelblattln . . . . . 134

Kartoffel-Shiitake-Puffer mit  
Roastbeef . . . . . 136

Geschmorte Rinderrippe mit  
Wurzelgemüse . . . . . 138

Gespickter Braten mit Pulggen und  
Schwarzwurzeln . . . . . 140

Herrengröstl mit Pilzen . . . . . 142

Lammleber mit Polenta und  
dreierlei Rohnen . . . . . 144

Schnalser Schöpsernes . . . . . 146

Ziegenbock mit Schüttelbrotschupf-  
nudeln und Steinpilzen . . . . . 148

Fohlenmedaillons mit Karottenpüree  
und Mangold . . . . . 150

Rehrücken mit Schupfnudeln und  
Blaukraut . . . . . 152

Gamsrücken mit schwarzplentenem  
Riebler . . . . . 154

**Desserts**

Geeiste Sauerkleepraline auf  
Erdbeer-Rhabarber-Salat . . . . 156

Lauwarmes Kirschtörtchen . . . . 158

Apfelstrudel . . . . . 160

Holler-Panna-Cotta mit frischen  
Erdbeeren . . . . . 162

Parfait mit Preiselbeeren und  
Lärche . . . . . 164

Milchreis mit weißer Schokolade  
und Schwarzbeereis . . . . . 166

Kastanienmousse . . . . . 168

Barbianer Zwetschgenknödel . . . 170

Topfen-Birnmehl-Schmarrn . . . . 172

Hollerkiachl mit Hollersorbet . . . 174

Schwarzbeerkrapfen mit Topfen. . 176

Sauerrahm-Mousse mit  
Vinschger Marillen . . . . . 178

Walnuss-Mohn-Soufflé mit  
Rumfrüchten . . . . . 180

Omeletten mit Fichtenspitzensirup 182

Buchweizentörtchen mit  
Priselbeereis . . . . . 184

**Grundrezepte**

Fleischsuppe . . . . . 186

Kalbs-/Lamm-/Wildfond . . . . . 186

Gemüsefond . . . . . 187

Knoblauchöl . . . . . 187

Crumble . . . . . 187

Register . . . . . 188